

LE PANORAMA

ENTRÉES FROIDES KALTE VORSPEISEN

Salade du golfeur / Golfersalat	9.00€
Blanc de dinde mariné, Copeaux de parmesan, Croutons, Sauce César	17.00€
Marinierte Putenbrust, gehobelter Parmesan, Crouton, Salatdressing César	
Salade de chèvre chaud / Ziegenkäsesalat	9.00€
Croutons au miel et jambon de Parme	17.00€
Mit Honig Parmaschinken	
Wurstsalat	8.00€
Pomme de terre sautées, Émincé de saucisse, Cornichons, Oeufs, Tomates, Oignons rouges	15.50€
Bratkartoffeln, Gurken, Ei, Tomaten, Rote Zwiebeln	
Salade de foie de volaille / Hühnerlebsalat	8.50€
Foie de volaille flambé au cognac, Oeufs, Tomates, Croutons	16.00€
Hühnerleber flambiert mit Cognac, Ei, Tomaten, Crouton	
Salade végétarienne / Vegetarischer Salat	7.50€
Salade, Concombre, Tomates, Oignons rouges, Avocats, Pané de Soja	14.50€
Salat, Gurke, Tomaten, Rote Zwiebeln, Avocado, Sojapanier	
Petite salade Verte, Tomates/ Kleiner grüner Salat, Tomaten	5.00€

LE PANORAMA

NOS BURGERS UNSERE BURGER

Hamburger Angus

16.50€

Steak haché Angus, Salade, Tomate, Oignons, Cornichons
Angus Hachsteak, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken

Cheeseburger Angus

16.50€

Steak haché Angus, Fromage, Salade, Tomate, Oignons, Cornichons
Angus Hachsteak, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken

Burger végétarien / Burger-Vegetarisch

17.50€

Steak de soja, Salade, Tomate, Oignons rouges, Avocat
Soja-weizen steak, Salat, Tomaten, Rote Zwiebeln, Avocado

PÂTES ET PETIT ENCAS PASTA UDN KLEINE ZWISCHENMAHLZEIT

Tagliatelles à la Napolitaine

13.50€

Curry Wurst, Frites

9.00€

Quiche Lorraine, Salade verte

10.00€

LE PANORAMA

VIANDES FLEISCH

Cordon bleu de veau, Sauce crème champignons (15min d'attente) Kalbs-Cordon bleu (15 Minuten Wartezeit)	25.00€
Cordon bleu de veau au Munster (15min d'attente) Kalbs-Cordon bleu mit Munsterkäse (15 Minuten Wartezeit)	27.00€
Faux Filet beurre Maître d'Hotél Faux Filet mit Kräuterbutter	20.00€
Faux filet, sauce forestière Faux Filet, Waldpilzsauce	21.00€
Onglet de boeuf à l'échalote Rinderhüfte mit Schalotte	20.00€
Escalope de Veau panée ou à la crème Kalbsschnitzel paniert oder mit Rahmsauce	20.00€ / 22.00€
Rognons de Veau à la moutarde, Spätzle Kalbsnierchen in Senfsauce, Spätzle	21.00€

Nos viandes peuvent être accompagnées de :

Fleischbeilagen :

Frites / Pommes frites

Spätzle

Pommes de terres sautées / Bratkartoffeln

Supplément sauce crème / Aufprise Rahmsauce

3.00€

LE PANORAMA

NOS POISSONS UNSERE FISCHEN

Filet de Sandre / Zanderfilet

22.00€

Beurre blanc au vin rouge, Choucroute poêlée, Pomme de terre vapeur
Weiße Butter mit Rotwein, Sauerkrautpfanne, Salzkartoffeln

NOS TARTES FLAMBÉES UNSERE FLAMMKUCHEN

Servies uniquement week-ends et jours férié / Nur an Wochenenden und Feiertagen serviert

Traditionnelle (crème, oignons, lardons)

9.00€

(Schmand, Zwiebeln, Speck)

Gratinée (crème, oignons, lardons gruyère)

9.50€

(Schmand, Zwiebeln, Speck, Käse)

Munster (crème, oignons, lardons, munster)

10.00€

(Schmand, Zwiebeln, Speck, Munsterkäse)

MENUS ENFANTS KINDERMENÜS

Nugget, frites + une boule de glace

Émincé de veau à la crème, frites + une boule de glace

12.00€

Steak haché, frites + une boule de glace

LE PANORAMA

NOS DESSERTS UNSERE DESSERTS

Tarte du jour, Chantilly	5.00€
Tarte (Angebot des Tages), Sahne	
Crème brûlée	6.50€
Gebrannte Creme	
Moelleux au chocolat, Sorbet framboise	6.50€
Weiche Schokolade	
Apfelstrudel revisité maison, Crème anglaise, Glace vanille	7.50€
Apfelstrudel, Vanillesoße, Vanille Eis	
Meringue glacée (3 boules au choix)	7.50€
Meringues mit 3 Eiscreme nach wähl	
Café liégeois ou Chocolat liégeois	7.50€
Eiskaffe mit Sahne oder Liégeois-Schokolade	
Framboises chaudes, Glace vanille et chantilly	8.50€
Heiße Himbeeren	
Café gourmand maison	9.50€
Selbstgemachter Gourmetkaffee	
Dame Blanche	7.50€
Eisbecher mit Vanilleeis, Schokolade sauce une Sahne	
Coupe Bounty (glace coco, sauce chocolat, chantilly)	7.50€
Eisbecher Bounty (Kokosnuss Eis, Schokolade sauce, Sahne)	
Coupe glacée ou sorbet (au choix)	1 boule 2€
Eiscreme oder sorbet (nach wähl)	2 boules 3.50€
	3 boules 4.50€

Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Pistache, Cannelle, Rhum-raisin, Noix de coco
Vanille, Erdbeere, Kaffee, Schokolade, Pistazie, Zimt, Rum-Rosinen, Kokosnuss
Citron, Framboise, Banane, Fruit de la passion
Zitrone, Himbeere, Banane, Passionsfrucht